11/2008

Mod:FTGV 65/105-EK

Production code:10/65 V/G DIGIT.

INDEX

1. PRESENTATION 3

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL 4

3. CARACTERISTIQUES 6
- 3.1 IDENTIFICATION DU PRODUIT 6
- 3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES 6
- 3.3 CONDITIONS D'UTILISATION 6
- 3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES 7

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 9
- 4.1 CONTROLE AU MOMENT DE LA LIVRAISON 9

5. INSTALLATION 10
- 5.1 COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION 10
- 5.2 CONNEXION AU GAZ 10
- 5.3 TUBE DE CONNEXION 11
- 5.4 CONNEXION ELECTRIQUE 11
- 5.5 DECHARGE DES PRODUITS DE LA COMBUSTION 15
  - 5.5.1 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » et une puissance inférieure à 14 Kw. 15

6. FONCTIONNEMENT 16
- 6.1 TABLEAU DE COMMANDE 16
- 6.2 ETATS FONCTIONNELS DU SYSTÈME 17
  - 6.2.1 Etat d'activité et d'inactivité

on/off général 17
- 6.3 PROGRAMMATIONS 18
  - 6.3.1 Réglage de la température 18
  - 6.3.2 Réglage du temps de cuisson 18
- 6.4 PROGRAMMATION 18
  - 6.4.1 Programmation de l'heure courante 19
  - 6.4.2 Programmation de la langue 20
  - 6.4.3 Programmation de l'allumage 21
- 6.5 EXTINCTION DU FOUR 21
- 6.6 PROCÉDURES DE SÉCURITÉ 22
  - 6.6.1 " TEMP 1" 22
  - 6.6.2 "TEMP 2" 22
  - 6.6.3 "TEMP" 23
  - 6.6.4 " GRILLE " 23
  - 6.6.5 Tirage insuffisant 23
  - 6.6.6 Pressostat défectueux 24
  - 6.6.7 Absence de flamme 24

7. UTILISATION 25
7.1 PREMIERE ACCENSIONE 25
7.2 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON 25
7.3 SI LE FOUR EST PEU UTILISÉ 26
7.4 COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR 26

8. NETTOYAGE 27
8.1 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES 27
8.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES 27
8.3 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS 28

9. ENTRETIEN 29
9.1 SIGNALISATION D'ERREUR 29
9.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 29
9.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTROMÉCANIQUE. 29
9.4 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPE DE GAZ 32
9.4.1 Remplacement de la buse du brûleur 32
9.4.2 Réglage du minimum 32
9.4.3 Application de la nouvelle étiquette 33
9.5 DESSINS D'ENSEMBLE ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE 34

10. MISE HORS D'USAGE ET DEMANTELEMENT 41

1.PRESENTATION

Les modèles **10/65V gas** du four **Synthesis** font partie de la famille des fours à tunnel pour la cuisson automatique de pizzas et de produits similaires. La caractéristique principale de ce four réside en ceci que la cuisson est optimale sans qu'il soit nécessaire de la contrôler. Par conséquent, ces opérations peuvent être confiées même à du personnel non qualifié.

Ces avantages peuvent être obtenus car les modèle **10/65V gas** du four **Synthesis** appartiennent à la famille des fours ventilés. Grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson plus uniforme et homogène, ce qui simplifie considérablement les opérations du personnel affecté au four. En outre, les modèles **10/65V gas** du four **Synthesis** sont particulièrement efficaces car ils permettent de régler la circulation de l'air en évitant de trop sécher les produits.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four et vous garantissons que vous en serez satisfaits. En effet, dr. Zanolli s.r.l. possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité.

2.COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ **Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent donc être lus par toutes les personnes affectées au four, des installateurs à l'utilisateur final et à ses subordonnés. Dr. Zanolli s.r.l. n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des normes mentionnées dans ces paragraphes.**

⊘ **Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications importantes pour éviter d'endommager le four. L'utilisateur est tenu à lire attentivement ces paragraphes.**

⚠ Il est conseillé de conserver ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter rapidement en cas de besoin. Il devra accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel pour demander une autre copie en cas de perte ou de destruction.

⚠ Ce manuel est divisé en plusieurs chapitres, qui doivent être consultés par les installateurs, le personnel préposé à l'entretien et l'utilisateur final, pour garantir une utilisation en toute sécurité et des résultats optimaux.

Vous trouverez ci-après des indications utiles pour consulter plus rapidement les divers chapitres.

Le chapitre 3 présente toutes les caractéristiques et les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation du four.

Il doit être utilisé comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et pour connaître la valeur précise de tous les paramètres relatifs à l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 contiennent toutes les informations nécessaires pour installer le four. Ils s'adressent à du personnel spécialisé mais ils doivent

aussi être lus par l'utilisateur final, qui devra préparer les locaux et les installations nécessaires pour faire fonctionner le four.

Le chapitre 6 décrivent les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre le four sans risque pour l'utilisateur.

Le chapitre 7 fournit des conseils relatifs à l'utilisation du four.

Le chapitre 8 fournit toutes les informations nécessaires pour nettoyer l'appareil, soit toutes les opérations que l'utilisateur doit effectuer pour garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène) et pour obtenir les résultats les meilleurs.

Le **chapitre 9** fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme les réparations ou le remplacement des pièces de l'appareil. Il contient aussi les dessins éclatés de l'appareil et une liste des pièces de rechange pour faciliter la commande et le remplacement des pièces endommagées.

Le chapitre 10 fournit des informations utiles en cas de mise hors service du four.

⚠ Les opérations d'entretien doivent être effectuées par du personnel spécialisé.

3. CARACTERISTIQUES

3.1IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ces instructions se réfèrent aux fours à tunnel ventilés Synthesis 10/75V gas.

3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES

Les fours Synthesis 10/65V gas sont pourvus de la marque obligatoire indiquée ci-dessous:

98/37 CE machines
90/396 CE appareils à gaz
89/336 CE compatibilité électromagnétique
2006/95 CE basse tension

3.3 CONDITIONS D'UTILISATION

Les fours Synthesis 10/65V gas ont été conçus pour la cuisson des pizzas et des produits similaires. Les fours Synthesis 10/65V sont destinés **à l'usage professionnel par du personnel qualifié** dans le secteur de la restauration (restaurants, pizzerias, etc.)**.**

L'utilisation habituelle des modules de cuisson prévoit les opérations suivantes: chargement et déchargement des produits du ruban transporteur, mise en marche, réglage, arrêt et nettoyage de tout l'équipement.

3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les tables suivantes présentent toutes les spécifications techniques des modules de cuisson.

	Synthesis 10/65V GAS	Unité de mesure
Poids	290	Kg
Poids avec la base	335	Kg
Dimensions extérieures	1495x1980x490	mm
Dimensions extérieures avec la base	1495x1980x1080	mm
Largeur du ruban transporteur	650	mm
Longueur du ruban transporteur	1870	mm
Longueur de la chambre de cuisson	1050	mm
Capacité de production	27 (100-120 pizze ø 30 cm)	Kg/h
Alimentation électrique	monophasé	
Voltage	230	VAC
Fréquence	50 o 60	Hz
Courant 230V50Hz	4	A
Puissance électrique totale	855	W
Connexion électrique	Câble tripolaire sans fiche	
Longueur du câble	2	m
Section des conducteurs	1.5	mm^2
Type brûleur	Aspiré - Cat. II 2h3+	
Categoria	II_{2H3+}	
Diamètre de la Buse		
G20 – 20 mbar	1,95	mm
G30/G31-28-30/37 mbar	1,2	mm
Pression minimum de la buse		
G20 - 20 mbar	5	mbar
G30/G31-28-30/37 mbar	9,5	mbar
Connexion au gaz	ISO 7 - (filettatura gas conica)	
Ø tube	1/2"	

Tableau 3-1 Spécifications techniques

	Synthesis 10/75V GAS	**Unité de mesure**
CONSOMMATION		
Puissance max. brûleur	24	KW
Débit G20	2,54	m^3/h
Débit G30	1,89	Kg/h
Débit G31	1,86	Kg/h
Puissance min. brûleur	14	Kw
Débit G20	1,48	m^3/h
Débit G30	1,10	Kg/h
Débit G31	1,09	Kg/h
Décharge des fumées		
Type	A	
Diamètre		mm
Décharge de l'air		
	48	m^3/h
Contrôle de la flamme	Contrôle électronique sans flamme pilote	
Temps de sûreté	<5	s
Mise en marche de la flamme	A étincelle	
Contrôle de la cuisson	Électronique - informatisé	
Unité de mesure de la température	°C	
Température maximum réglable	320 °C	°C
Contrôle intensità flamme	automatico o manuale	
Signalisation d'erreurs	sur l'afficheur	
Conditions ambiantes		
Température	0 - 40	°C
Humidité maximum	95% sans condensation	

Tableau 3-1-Spécifications techniques

4.INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

⚠ **ATTENTION: Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à du personnel qualifié.**

Une installation par du personnel non qualifié pourrait causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

Au cas où il serait nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux installations électriques de l'édifice où le four sera installé, la personne responsable devra certifier que les travaux ont été exécutés correctement.

4.1 CONTROLE AU MOMENT DE LA LIVRAISON

Sauf en cas d'accords différents, les produits seront livrés au transporteur après avoir été emballés dans une structure en bois solide et dans du nylon à bulles pour les protéger des chocs et de l'humidité pendant le transport.

Nous vous conseillons de contrôler l'emballage au moment de la livraison et de préciser si l'appareil a subi des dommages sur le reçu que vous devrez signer et remettre au conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé et que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours suivant la livraison et que dr. Zanolli s.r.l. ne sera pas retenue responsable en cas de dommages subis pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance pour les réclamations.

⚠ Ne pas utiliser l'appareil s'il a subi des dommages et s'adresser à du personnel qualifié.

5. INSTALLATION

5.1 COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION

Le choix du lieu d'installation est fondamental pour garantir le bon fonctionnement du four en toute sécurité et à long terme. Nous vous conseillons de choisir attentivement le lieu d'installation avant que le four ne soit livré.

Installez l'appareil dans un endroit sec et accessible pour faciliter l'utilisation, le nettoyage et l'entretien. La zone environnante doit être laissée libre et il faut faire attention à ne pas obstruer les prises d'air de refroidissement et les orifices pour l'aspiration de l'air comburant des appareils à gaz.

L'appareil doit être installé à une distance d'au moins 20 cm des parois du local et des autres appareils.

⚠Comme il s'agit d'un appareil à gaz, le lieu d'installation du four doit être suffisamment aéré.

A titre indicatif, il devra y avoir un orifice qui donne directement sur l'extérieur au niveau du sol d'une section d'au moins 6 cm^2 par kW de puissance maximum dégagée par le brûleur, pour un minimum de 100 cm^2.

⚠Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du lieu où sera installé l'appareil ne dépassent jamais les valeurs maximum et minimum indiquées dans les caractéristiques (voir paragraphe 3.4) même pendant le fonctionnement de cet appareil ou d'autres appareils installés dans la même pièce. En particulier l'excès de la température ou de l'humidité relative maximum peut facilement endommager l'appareillage électrique, en provoquant des situations de danger inattendues.

5.2CONNEXION AU GAZ

⚠ Avant d'effectuer toute connexion, contrôler si le type et la pression du gaz pour lequel l'appareil a été calibré, qui sont indiqués sur l'étiquette de réglage initial placée sur la plaque (voir table 3-1), correspondent au type et à la pression du gaz que vous avez à disposition. En cas contraire, consulter le chapitre 10 pour modifier les paramètres de réglage.

5.3 TUBE DE CONNEXION

⚠ Les appareils à gaz sont dotés d'une entrée du gaz à filetage conique de 1/2 , comme spécifié dans les caractéristiques. La connexion au réseau de distribution de l'édifice doit être effectuée à l'aide de tubulures métalliques en vue , en acier galvanisé ou en cuivre.

L'appareil doit être relié à l'installation à l'aide d'une valve d'interception qui doit être facile à actionner.

La connexion entre les tubes et l'appareil doit être réalisée à l'aide d'un joint métallique à trois pièces pour faciliter le démontage.

Le fabricant doit utiliser des matériaux spécifiques pour garantir le serrage des filets de jonction , même pour les gaz GPL.

5.4 CONNEXION ELECTRIQUE

⚠ Les appareils Zanolli sont fournis d'un câble de connexion électrique pourvu d'un conducteur de terre. **Il est obligatoire de connecter le conducteur de terre (jaune-vert) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée selon les normes de sécurité en vigueur.**

⚠ Avant d'effectuer les connexions, vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique auquel l'appareil est relié correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Table 3-1).

⚠ Pour les appareils à gaz sans flamme pilote, quand on obtient les 230 Vac nécessaires à l'alimentation de la zone de contrôle avec un raccordement entre le conducteur de phase et le neutre (réseau triphasé à 400 Vac), il faut respecter la direction de la connexion des conducteurs , en considérant que le conducteur bleu doit être relié au neutre et le conducteur marron au conducteur de phase. Dans ce cas, le non-respect de la direction de la connexion empêche au détecteur de flamme de fonctionner, en bloquant le brûleur (voir chapitre 6).

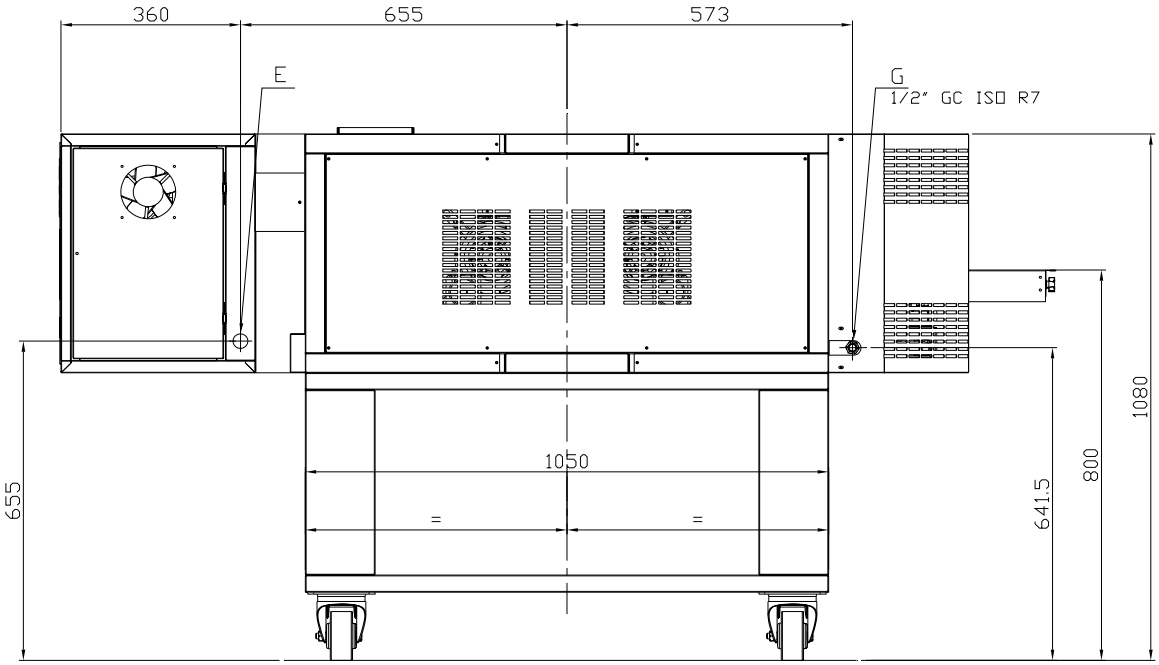
Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui devra être insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

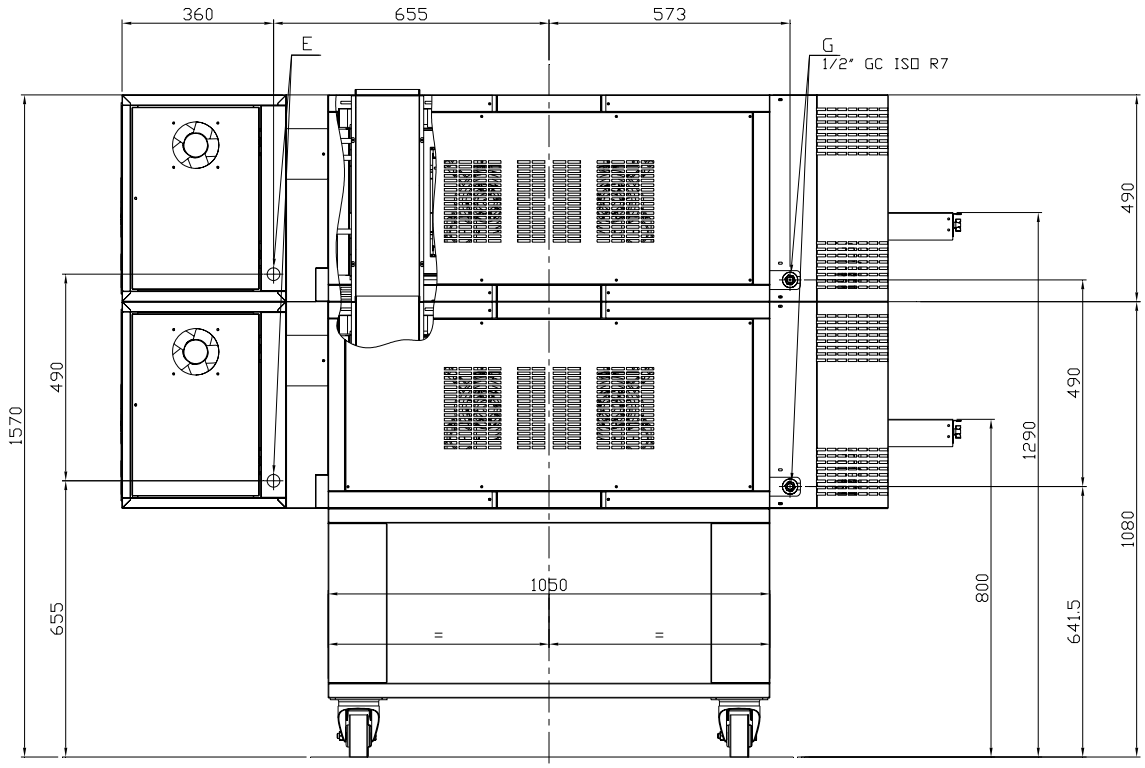
Le couple prise-fiche doit être tel que le conducteur de terre soit connecté en premier et déconnecté en dernier, et il doit être dimensionné pour le courant

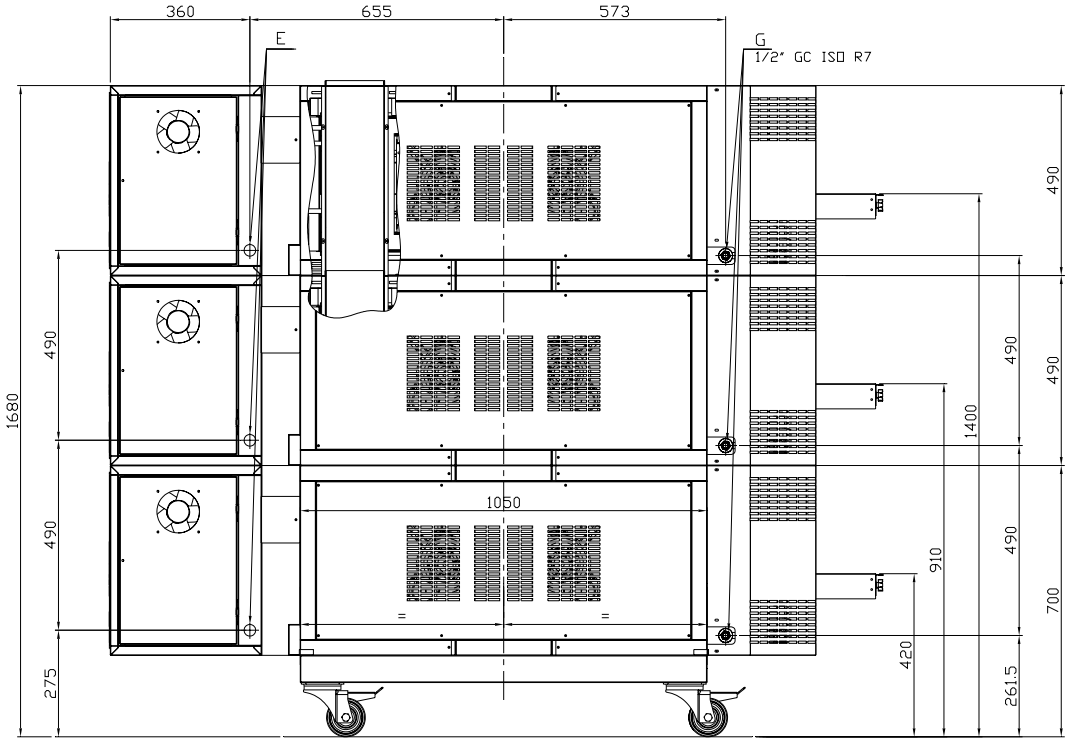
nominal (voir Table 3-1). Les prises et les fiches pour l'usage industriel du type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

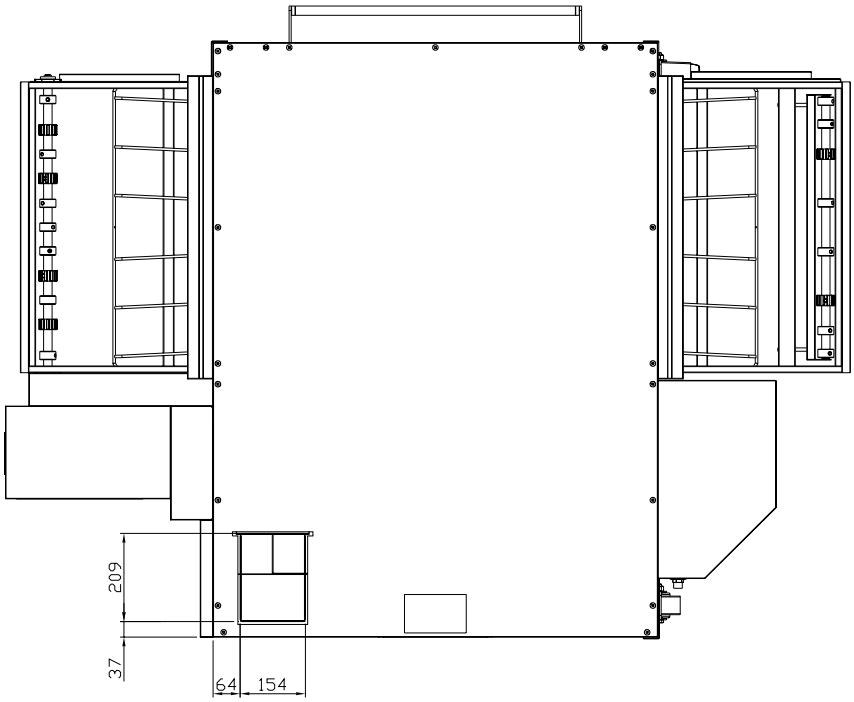
Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique au courant instantané maximum (qui est légèrement supérieur au courant nominal pour les fours), (voir table 3-1) et le dispositif différentiel au courant de 30 mA.

dr. Zanolli s.r.l. décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes mentionnées ci-dessus.




360
655
573
E
G
1/2" GC ISO R7
490
490
1570
655
1050
1290
490
800
641.5
1080


360
655
573
E
G
1/2" GC ISO R7
490
490
490
490
1680
1400
1050
490
910
700
420
275
261.5



E= ENTREE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

G= ENTREE D'ALIMENTATION DU GAZ

En superposant deux ou trois modules de cuisson faire attention au positionnement pour l'exacte emboîtement entre les cheminées d'évacuation des fumées. Voir les figures ci-dessus.

Fig. 5-1 Branchements entrée du gaz, entrée d'alimentation électrique, évacuation des fumées, pour un module de cuisson et pour la superposition jusqu'à trois modules de cuisson au maximum.

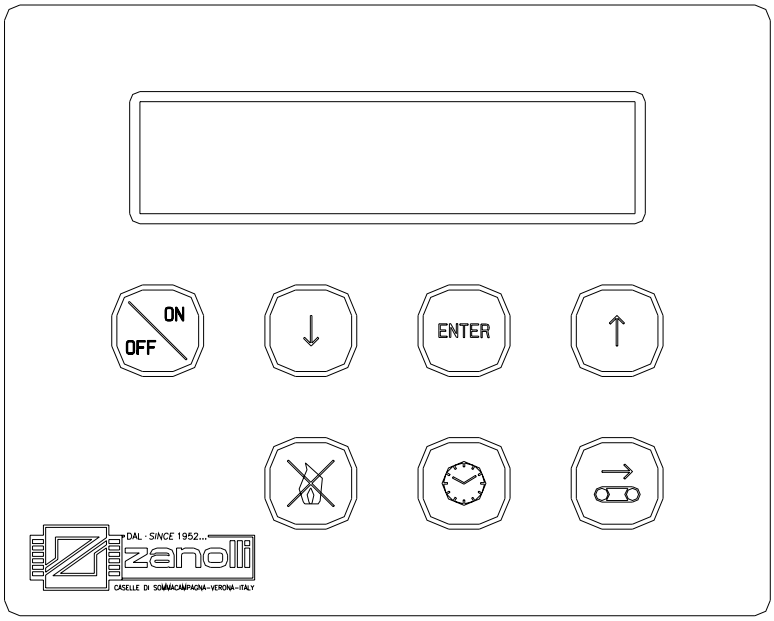
5.5DECHARGE DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

5.5.1 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » et une puissance inférieure à 14 Kw.

⚠ Pour installer les appareils du type « A », il est nécessaire de respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation doit avoir au moins deux orifices pratiqués directement dans le mur qui donnent sur l'extérieur (un pour prélever l'air comburant et un pour la décharge des gaz de combustion). La section libre des orifices ne doit pas jamais être inférieure à 100 cm².
L'orifice de l'afflux d'air doit être le plus près possible du sol.
L'orifice pour la décharge des gaz de combustion doit être situé dans la partie supérieure de la paroi.
Les deux orifices doivent être situés dans une position opposée ; ils ne doivent pas être obstrués et ils doivent être protégés par des grilles ayant une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé.
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieure à 1,5 m²/Kw.

6. FONCTIONNEMENT

6.1TABLEAU DE COMMANDE



Touche d'allumage - extinction du four

Touche de décrément de la valeur des paramètres

Touche d'accès à la programmation

Touche d'incrément de la valeur des paramètres

Touche de démarrage / arrêt de la grille

Touche d'habilitation - exclusion de l'allumage automatique

Touche reset

6.2 ETATS FONCTIONNELS DU SYSTÈME

6.2.1 Etat d'activité et d'inactivité on/off général

En état d'inactivité (position off) la carte est alimentée, mais aucune des fonctions prévues dans le fonctionnement du système ne pourra être habilitée étant donné que le télé rupteur général n'est pas encore activé.
Toutes les sorties sont désexcitées et toutes les fonctions du four sont exclues, à l'aide des fonctions de programmation.
L'afficheur indique "OFF", l'heure actuelle et le jour et l'heure du prochain allumage automatique.

OFF 00:MM Start: ddd oo:mm

où:
OO = heure actuelle
MM =minute actuelle
ddd oo:mm = jour, heure, minute de l'allumage automatique.
Le jour est écrit sous la forme suivante:
Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche
Quand le four est éteint, le rétro éclairage de l'afficheur est également éteint. Celui-ci s'allume quand on actionne la programmation.
En état d'activité (position ON), le télé rupteur général s'excite, l'hélice de ventilation s'allume et le réchauffement du four s'habilite. L'afficheur est éclairé par l'arrière et sur celui-ci apparaît:

XXX°C mm:ss ■ CC% PP% ■

où:
XXX°C = Température de cuisson
mm:ss = Temps de cuisson en minutes et secondes
CC% = Puissance de la voûte
PP% = Puissance de la sole
--- = Fonctionnement brûleur (Max =flamme haute, Min = flamme basse, --- = flamme éteinte).

6.3 PROGRAMMATIONS

6.3.1 Réglage de la température

Le réglage de la température du four est actif uniquement si le four est allumé. Dans ce cas, le four est porté et maintenu à la température programmée, jusqu'à son extinction.
Quand le four est allumé, la valeur de la température effective de la chambre de cuisson est indiquée; pour afficher la température programmée, appuyer sur la touche d'incrément de la valeur des paramètres .
Pour la programmation de la température, voir le paragraphe "programmation".

6.3.2 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson désiré est programmé directement par l'utilisateur et se traduit par la vitesse correspondante d'avancement de la grille réglée automatiquement par la carte électronique.
A l'allumage du four, la grille est arrêtée et le temps de cuisson clignote sur l'afficheur.
Pour activer le mouvement de la grille, appuyer sur la touche démarrage / arrêt grille .
Le mouvement de la grille peut être activé ou désactivé à n'importe quel moment à l'aide de la touche .
Quand la grille est arrêtée, le temps de cuisson clignote.
Quand le four est allumé, il est possible de commander manuellement le mouvement de la grille à sa vitesse maximale en appuyant pendant 4 secondes sur la touche .
Pour revenir à la condition précédente, appuyer à nouveau sur la même touche.
Pour la programmation du temps de cuisson, voir le paragraphe "programmation".

6.4 PROGRAMMATION

Les paramètres de fonctionnement qui sont programmés par l'utilisateur sont:

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■

-le temps de cuisson (mm:ss)

-la température (XXX°C)
-le pourcentage de puissance des résistances de la voûte (CC%)
- le pourcentage de puissance des résistances de la sole (PP%)
Ces paramètres sont normalement indiqués sur l'afficheur quand le four est allumé et peuvent être programmés aussi bien quand le four est allumé que quand il est éteint.
Pour accéder à la programmation et passer d'un paramètre au suivant, appuyer sur la touche d'accès à la programmation

.
Une ligne horizontale clignote sur l'afficheur en dessous du paramètre en phase de programmation.

Pour varier la valeur, utiliser les touches pour incrémenter et pour décrémenter.
En maintenant la touche enclenchée, on augmente la vitesse de changement des données.
Si on n'appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la valeur affichée est mémorisée et on sort automatiquement de la programmation.

Durant la programmation, les touches et sont exclues.
L'ordre de programmation se déroule ainsi:
1) Temps de cuisson
2) Température
3) Puissance de la voûte

6.4.1 Programmation de l'heure courante

L'heure courante peut être programmée par l'utilisateur aussi bien quand le four est éteint que quand il est allumé.
Pour accéder à la programmation, appuyer pendant 3 secondes consécutives sur la touche .
Sur l'afficheur apparaît:

PROG. HORLOGE
GG-MM-AA oo:mm

où:

GG= jour courant
MM= mois courant
AA= année courante

oo= heure courante
mm= minute courante

Un curseur indique la donnée qui est en phase de correction.

La valeur peut être modifiée en utilisant les touches ↓ et ↑ puis confirmée en appuyant sur la touche ENTER, On passe ainsi à la donnée successive.
Après avoir programmé le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes, en appuyant sur la touche ENTER on passe à la programmation du jour courant de la semaine.

sur l'afficheur apparaît:

PROG. HORLOGE
DDDDDDDDD

où:
DDDDDDDDD = jour actuel de la semaine.

6.4.2 Programmation de la langue

La langue utilisée pour les inscriptions indiquées sur l'afficheur peut être choisie parmi plusieurs langues disponibles.
Pour programmer la langue, se placer à la programmation de l'horloge (voir programmation de l'horloge) et confirmer toutes les données jusqu'à ce que sur l'afficheur apparaisse:

SELECTIONNER LANGUE
FRANCAIS

La modification, la confirmation et la sortie de la phase de programmation sont analogues à celles de la programmation de l'horloge.
En confirmant, on sort aussi de la phase de programmation et on revient à l'état précédent.

6.4.3 Programmation de l'allumage

Pour accéder à la programmation pour l'allumage programmé, appuyer et relâcher tout de suite la touche avec le four en activité ou inactif.
Sur l'afficheur apparaît tout d'abord l'état (habilité ou exclu) de l'allumage automatique (AUTOSTART : ON ou OFF).
Pour habiliter ou exclure la programmation de l'allumage, agir respectivement sur les touches ou

Une fois habilitée à l'aide de la touche , le premier jour de la semaine et les chiffres correspondant aux heures et aux minutes apparaissent sur l'afficheur en appuyant sur la touche . Pour sélectionner l'heure d'allumage, placer le curseur clignotant au-dessus des chiffres correspondant aux heures en utilisant la touche . En appuyant ensuite sur les touches ou , on programme leur valeur. Si l'on désire que le four ne s'allume pas un jour déterminé (ex.: jour de fermeture), durant la programmation de l'heure, sélectionner l'inscription off qui se trouve entre 23 et 00 à l'aide des touches ou . En appuyant à nouveau sur la touche , on passera ensuite aux minutes et en appuyant encore sur la touche , on remettra le curseur au-dessus du jour de la semaine.
Pour passer au jour successif ou au précédent, appuyer respectivement sur les touches ou .

Quand la programmation est terminée, appuyer à nouveau sur la touche et attendre environ cinq secondes. Les données sont automatiquement mémorisées et on revient aux fonctions précédentes.

Pour indiquer que l'allumage a été habilité, le jour et l'heure de l'allumage successif apparaissent sur l'afficheur dans le même état d'inactivité. Si l'allumage est exclu, au lieu du jour et de l'heure apparaît l'inscription "off".

6.5 EXTINCTION DU FOUR

Pour éteindre le four, appuyer sur la touche .

Le réchauffement s'éteint tandis que l'hélice de ventilation de remise en circulation de l'air et la grille, si elle est activée, continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télé rupteur général s'excite en laissant la seule carte alimentée pour permettre les fonctions horloge et allumage programmé.
Durant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de démarrer ou d'arrêter le mouvement de la grille.
Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que l'afficheur indique avec exactitude le jour et l'heure d'allumage voulus ou, si on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "Start: off" apparaisse.

6.6 PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Le fonctionnement du four est continuellement contrôlé si on active une procédure d'alarme en cas d'anomalie.

6.6.1" TEMP 1"

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C ou si la sonde est en panne, la valeur de température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription "TEMP 1" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.
Durant l'alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .
Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 2 est prise en considération. En outre, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.
Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus chaud du four et pour simuler une valeur se rapprochant de la valeur effective précédemment élaborée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Ceci permet de pouvoir utiliser le four même quand une sonde est en avarie.

6.6.2 "TEMP 2"

Si la température mesurée par la sonde 2 dépasse 450°C ou si la sonde est en panne, la valeur de température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription "TEMP 2" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.

Durant l'alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .
Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 1 est prise en considération. En outre, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.
Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus froid du four et pour simuler une valeur se rapprochant de la valeur effective précédemment élaborée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Ceci permet de pouvoir utiliser le four même quand une sonde est en avarie.

6.6.3 "TEMP"

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C et celle de la sonde 2 dépasse 450°C en même temps, la valeur de température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription "TEMP" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.
Durant l'alarme, le signaleur acoustique peut être rendu muet en appuyant sur la touche .

6.6.4 " GRILLE "

Quand le moteur de mouvement de la grille est en avarie ou que de celui-ci des signaux erronés proviennent à la carte, une signalisation d'alarme s'active sur l'afficheur avec l'inscription "GRILLE" clignotante et le signaleur acoustique sonne de façon intermittente.
Ceci signifie que le temps de cuisson ne correspond pas au temps programmé. Il faut donc faire intervenir du personnel spécialisé pour en rétablir la fonctionnalité.

6.6.5Tirage insuffisant

Si le signal du pressostat fait défaut pendant 5 secondes consécutives quand le ventilateur est en marche, la valeur de la température sur l'afficheur est remplacée par l'inscription clignotante "VEN", l'alarme sonne de façon intermittente et le four (si allumé) s'éteint. L'alarme s'arrête automatiquement à la reprise du contact du pressostat ou en éteignant le four (après la phase d'extinction). Il faut alors contrôler que le pressostat fonctionne correctement.
Durant l'alarme, le ventilateur et la grille (si elle est en mouvement) continuent à fonctionner.

Appuyer sur la touche pour arrêter la sonnerie.

6.6.6 Pressostat défectueux

Si le contact du pressostat est interrompu (entrée PRESS) pendant que le four est allumé (avant de mettre le ventilateur en marche), l'inscription "PRESS" clignotante remplace l'inscription OFF, l'alarme sonne de façon intermittente et la procédure d'allumage est annulée.

Pour rétablir le fonctionnement, il faut contrôler que le pressostat fonctionne en vérifiant que les tuyaux détecteurs soient raccordés sans étranglements. Si nécessaire, ajuster le calibrage à l'aide de la vis située au milieu du pressostat.

Durant l'alarme, la sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur la touche

.

6.6.7 Absence de flamme

Si la centrale du gaz ne relève pas de flamme quand le brûleur est allumé ou pendant la phase d'allumage, l'inscription "FLAMME" clignotante apparaît sur l'afficheur, la sonnerie intermittente de l'alarme retentit et le four cesse de fonctionner.

Pour rallumer le brûleur, il faut appuyer sur la touche

. S'il ne se rallume pas, l'alarme se remet à sonner.

Durant l'alarme, la sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur la touche

.
Si le four ne s'allume pas en appuyant sur la touche "reset", contrôler que l'afflux du gaz soit régulier (que la vanne sur le tuyau d'alimentation soit ouverte) et que le détecteur de flamme entre en contact avec la flamme pendant la phase d'allumage.

Il est normal que cette alarme se déclenche au premier allumage s'il y a de l'air dans le tuyau d'alimentation. Il est donc conseillé de faire plusieurs tentatives d'allumage jusqu'à ce que l'air soit sorti complètement.

7. UTILISATION

7.1 PREMIERE ACCENSIONE

⚠ Avant d'allumer le four, il faut s'assurer que l'interrupteur général

soit sur la position OFF.

En portant l'interrupteur

sur la position ON, le ventilateur se met en marche.

Sélectionner le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche

et le régler à l'aide des touches

.

Sélectionner la touche

pour programmer la température désirée à l'aide des touches

, puis confirmer.

Ouvrir le robinet du gaz et porter l'interrupteur d'habilitation du brûleur
sur la position ON.

Si l'inscription FLAMME apparaît sur l'afficheur à la fin des 40/50 secondes, contrôler que les conduites du gaz soient raccordées et que le robinet soit ouvert. Si la première tentative d'allumage se traduit par un échec, il est possible qu'il y ait de l'air dans les conduites du gaz.

Après avoir programmé le temps de cuisson et la température désirée, appuyer sur la touche pour actionner la grille.

7.2 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

Vu la variabilité des caractéristiques des produits alimentaires en général, il est difficile d'indiquer une température et un temps de cuisson précis.

Pour les pizzas et les produits similaires, la température et le temps de cuisson dépendent de la forme et de l'épaisseur de la pâte et de la quantité d'ingrédients ajoutés.

Nous vous conseillons donc de faire des essais, (surtout si vous n'avez jamais utilisé ce modèle de four auparavant) en partant d'une température de 290-310 °C et en tenant compte des indications suivantes:

1. Par rapport aux fours statiques, il faut utiliser une température inférieure pour un même temps de cuisson.

2. Avec une température inférieure, on obtient généralement un produit de meilleure qualité et plus digeste, le four dure plus longtemps car il est moins sollicité, mais il faut augmenter le temps de cuisson.
3. Avec une température supérieure, il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson diminue.
4. La capacité de production maximum du four est indiquée **approximativement** dans les caractéristiques en Kg de produit par heure. Si la capacité de production maximum est supérieure à celle prévue, la température de la chambre de cuisson peut diminuer de plus de 10-20°C. Elle est rétablie seulement si l'enfournement du produit cru est espacé ou si le temps de cuisson est augmenté.

7.3 SI LE FOUR EST PEU UTILISÉ

Si vous n'avez pas de produits à enfourner, mais vous voulez maintenir le four chaud, il est conseillé de diminuer la température de 30°C.

7.4 COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR

Si le four n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple jusqu'au jour suivant), il faut porter l'interrupteur général ON/OFF sur la position OFF et fermer le robinet de la conduite du gaz.

En cas de longues périodes d'inactivité (par exemple fermeture pour vacances), éteindre l'interrupteur général de l'alimentation électrique seulement après avoir attendu l'extinction des ventilateurs de la chambre de cuisson.

8.NETTOYAGE

⚠ Le nettoyage doit être effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante et après avoir coupé le courant en agissant sur l'interrupteur situé sur le tableau d'alimentation.

8.1 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES

⚠ Les parties amovibles se lavent normalement. Il est conseillé d'utiliser un jet d'eau à la jointure des tôles pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent ne contaminent les produits.

⊘ Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives et similaires) qui rendent les parties en acier inox opaques. Il faut plutôt s'habituer à laver les parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne sèchent.

Les tiroirs d'entrée et de sortie doivent être nettoyés toutes les 4 heures de fonctionnement.

8.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Pour nettoyer les surfaces extérieures en acier inox et/ou en tôle vernie et les tableaux de commande, il faut utiliser une éponge douce et humide et si nécessaire, un détergent non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, qui rendent l'acier inox opaque et endommagent les parties vernies.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, qui peuvent pénétrer dans le tableau électrique en l'endommageant ou provoquer des risques de fulguration et/ou de mise en marche inopportune.

8.3 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS

Pour nettoyer les chambres de cuisson en acier inox, procéder comme décrit au paragraphe 8.2.
Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:
Mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
Retirer les tiroirs d'entrée "29" et de sortie "30" du support de la grille "41."
Retirer la protection fixe "11" et dégager le support du crochet en le déplaçant vers le haut.
Faire tourner la grille manuellement jusqu'à ce que l'axe de l'arbre d'entraînement de la grille "37" coïncide avec la fente du joint "43".
Desserrer d'abord le contre-écrou, puis la vis qui fixe le joint à l'aide d'une clé 10, et faire glisser le joint vers le support de la grille "41" en dégageant les parties du joint.
Soulever les vannes d'entrée et de sortie "28" en position d'ouverture maximum.
Soulever le support de la grille "41" des deux côtés et l'extraire en direction des commandes.
Ouvrir la porte latérale "22" en utilisant une paire de gants pour éviter de se griffer avec les coins, décrocher les diffuseurs "2" et "23" des supports situés à proximité de la porte en effectuant une rotation vers le haut pour porter le diffuseur vers le centre de la porte et l'extraire. Le diffuseur ne sont pas accrochés mais fixés avec des écrous hexagonaux. Il faut donc dévisser les écrous de fixation à l'aide d'une clé 10.
Pour nettoyer les parties démontées, suivre les indications du paragraphe 8.1. Pour nettoyer la partie intérieure de la chambre de cuisson, enlever les dépôts à l'aide d'une brosse en se servant d'une palette ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les surfaces métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif ni corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge imbibée d'eau propre.
A la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.
Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

9.ENTRETIEN

⚠ **ATTENTION: ces instructions d'entretien s'adressent exclusivement à du personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques et à gaz. L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut causer du dommage au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.**

⚠ Avant de procéder aux opérations de réparation et de contrôle, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes pour accéder aux conducteurs sous tension.
Avant d'enlever les protections fixes, il faut s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible pour que le personnel préposé à l'entretien soit sûr qu'elle soit débranchée pendant toute la durée des opérations.

9.1SIGNALISATION D'ERREUR

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le chapitre 6-6 pour tout renseignement ultérieur.

9.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le thermostat de sécurité se déclenche quand la température de la chambre de cuisson dépasse 500 °C, en fermant la vanne d'alimentation du gaz. Le thermostat de sécurité, à réarmement manuel, est situé à l'extérieur du tableau électrique au-dessous de la grille.
Pour rétablir le fonctionnement, débrancher la fiche, fermer la vanne d'interception du gaz et attendre que la chambre de cuisson se refroidisse..
Enlever le panneau latéral à droite du tableau de commande et appuyer sur le bouton rouge du thermostat de sécurité. Le four se rallumera seulement quand la température de la chambre de cuisson sera inférieure à 500°C.

⚠ Comme le thermostat de sécurité se déclenche seulement en cas de dommages sérieux (par exemple si l'électrovanne ON/OFF reste bloquée en position ouverte), avant de rallumer le four, il faut contrôler soigneusement qu'il fonctionne bien et effectuer les réparations nécessaires.

9.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION ELÉCTROMÉCANIQUE.

La Fig. 10-1, illustre le schéma électrique du four Synthesis 10/65 V gas;

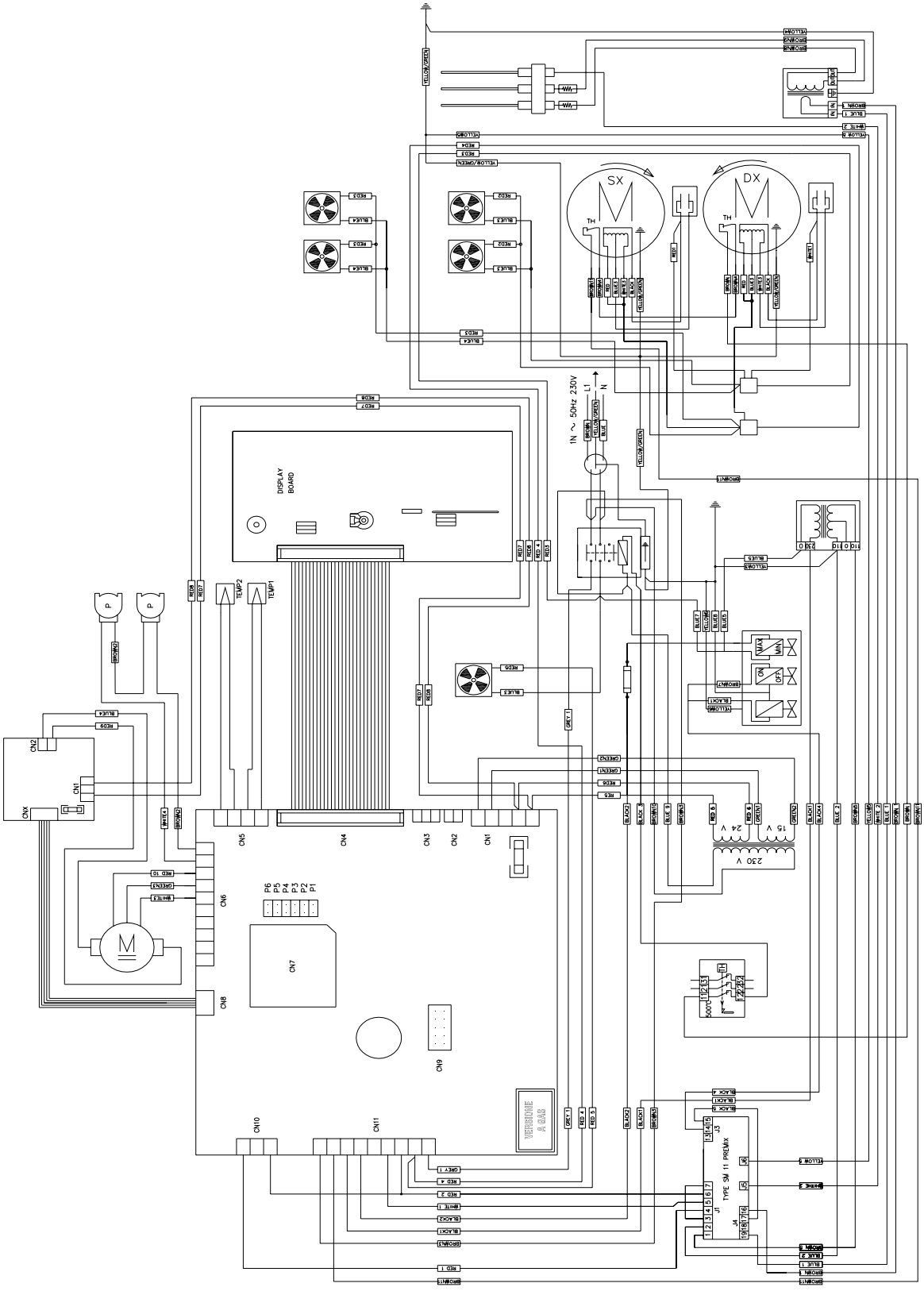


Fig. 10-1 Schéma électrique du four Synthesis 10/65V gas

9.4 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPE DE GAZ

Attention ! Pour adapter le module de cuisson à l'utilisation avec un type de gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette de réglage initial, il est nécessaire d'effectuer les trois opérations suivantes :

1- remplacement des buses du brûleur
2- réglage du minimum
3- remplacement de la vieille étiquette de réglage initial par une nouvelle étiquette.

Le module de cuisson est considéré conforme aux normes de sécurité seulement si ces trois opérations ont été effectuées.

9.4.1 Remplacement de la buse du brûleur

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Ouvrir la protection fixe du brûleur. Démonter le brûleur après avoir déconnecté le tube d'alimentation du gaz et les câbles d'alimentation électrique d'allumage. Dévisser les tubes du brûleur et les buses en les remplaçant par ceux prévus par la nouvelle installation. Répéter les opérations en sens inverse en faisant attention à bien serrer les buses et les raccords du tube d'alimentation du gaz.

9.4.2 Réglage du minimum

Enlever la protection fixe du brûleur.
Enlever les vis de serrage des prises de pression A et B en amont et en aval de l'électrovalve du gaz (fig. 10-2) et y relier deux manomètres à liquide

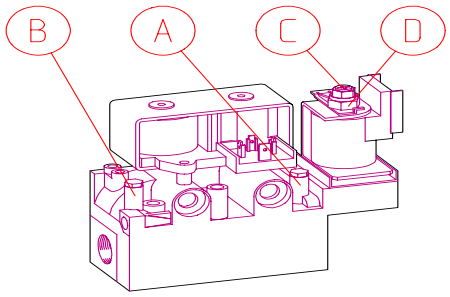


Fig. 10-2 Prese di pressione e regolazione del minimo

Insérer la fiche dans le tableau d'alimentation, actionner l'interrupteur et ouvrir lentement la valve d'interception du gaz.

Mettre le bouton

sur la position ON. Régler la température à 200 C et appuyer sur le bouton .
Quand le brûleur est actionné et l'intensité de la flamme est au maximum, vérifier si la pression indiquée par le manomètre relié à A correspond à celle de l'alimentation prévue pour les réglages que vous étés en train d'effectuer.
Régler l'intensité de la flamme au minimum et serrer la vis C à l'aide d'un tournevis cruciforme, en faisant attention à ne pas déplacer la frette hexagonale D, jusqu'à ce que le manomètre relié à B indique la pression minimum spécifié dans la table 3-1 pour le gaz et la pression utilisés.

Mettre le bouton

sur la position OFF, débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Déconnecter les manomètres et serrer les prises à l'aide des vis. Refermer la protection fixe du tableau électrique du module.

9.4.3 Application de la nouvelle étiquette

Enlever la vieille étiquette et nettoyer soigneusement la zone avec un chiffon imbibé d'essence (l'étiquette, la buse et les instructions se trouvent dans le kit, qui est fourni sur demande pour chaque type et pression de gaz)

9.5 DESSINS D'ENSEMBLE ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Nous vous prions de nous contacter en cas de ruptures ou si des interventions complexes sont nécessaires. Toutefois, pour faciliter la localisation des avaries et la substitution des pièces endommagées, vous trouverez ci-après une liste des pièces de rechange et des dessins d'ensemble avec les références de toutes les pièces indiquées
Les Figures Fig. 10-3, Fig. 10-4, Fig. 10-5, Fig. 10-6 sont les figures de référence.

TABLE DES CODES DE REFERENCE

N°	DENOMINAZIONE	CODICE
1	Chambre de cuisson	CARP0626
2	Vitre	CRIS0026
3	Ventilateur	VENT0012
4	Ventilateur	VENT0001
5	Pressostat	ELET0130
6a	Moteur ventilation 50Hz	MOTO0034
6b	Moteur ventilation 60Hz	MOTO0043
7	Moto réducteur	MOTO0052
8	Boite	BOCC0013
9	Arbre fou	MECC0469
10	Tube arbre fou	MECC0470
11	Entretoise	MECC0036
12	Roue dentée	MECC0035
13	Réseau	RETE0014
14	Joint	CUSC0022
15	Protection fixe	MECC0502
16	Joint Réseau	MECC0114

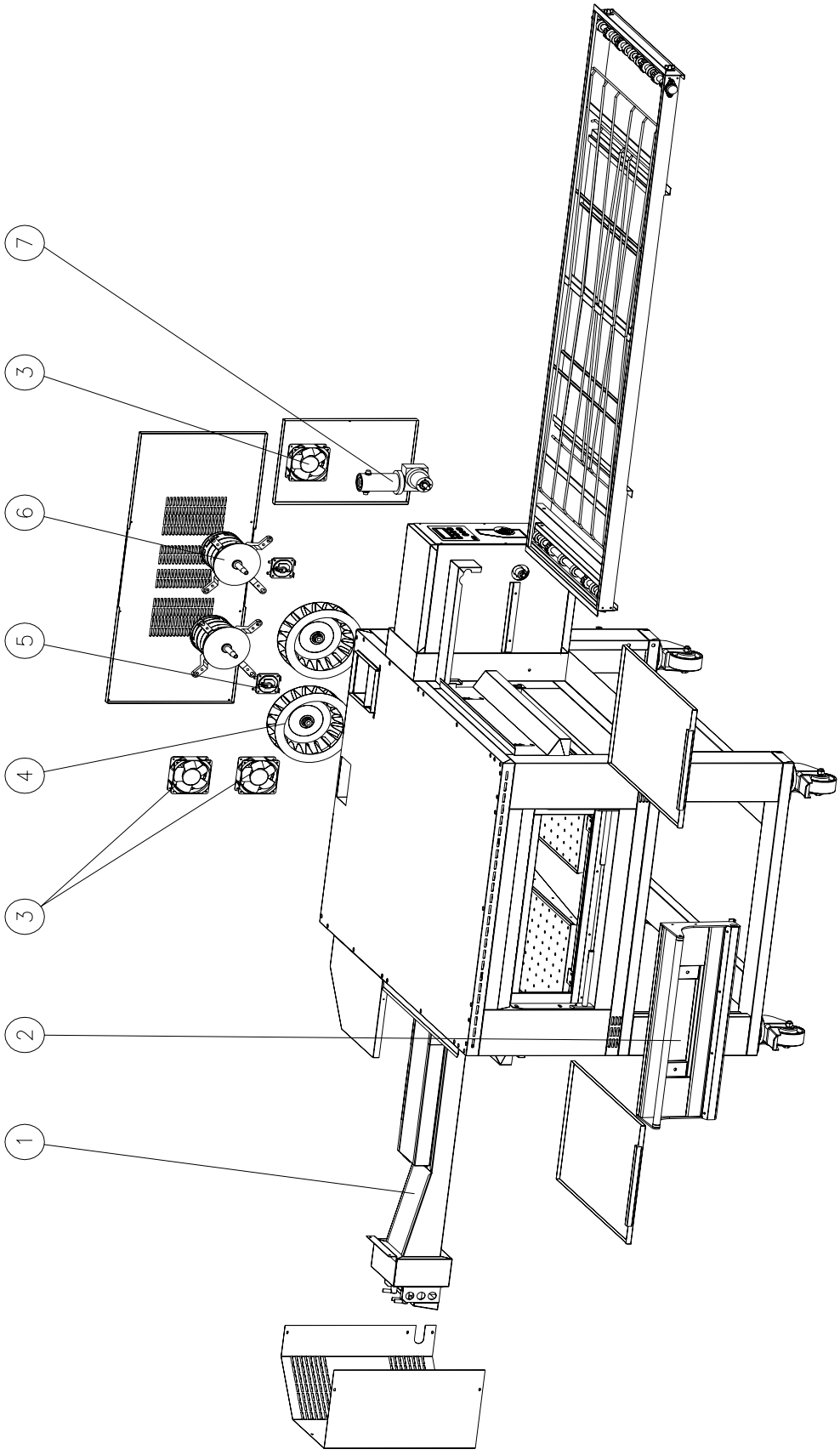


FIG. 10-3 Dessin d'ensemble

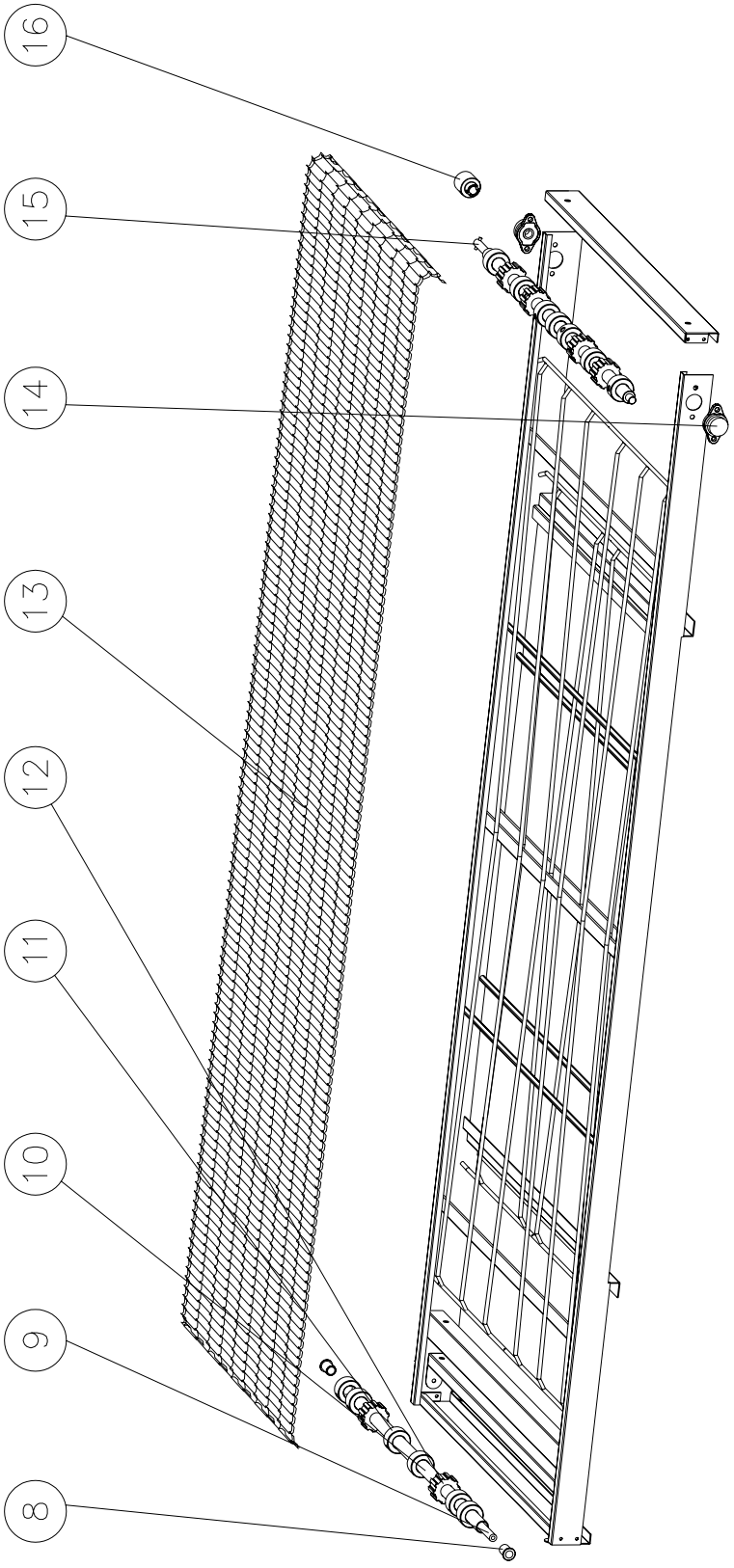


FIG. 10-4 Schéma du ruban transporteur

DESSIN ÉCLATÉ DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

POS	DESIGNATION	CODE
1	Panneau	PANN0130
2	Fiche display	ELET0155
3	Fiche de commande du moteur	ELET0213
4	Transformateur	ELET0003
5	Condensateur	ELET0100
6	électrode	AGAS0029
7	Câble électrode allumage	CAVI0057
8	Câble électrode relèvement	CAVI0059
9	Thermocouple PT 1000	TERM0049
10	Clavier	ELET0153
11	Fiche base	ELET0212
12	Télé rupteur	ELET0002
13	Borne de terre	ELET0053
14	Transformateur toroïdale	ELET0156
15	Transformateur d'allumage des électrodes	ELET0135
16	Thermostat de sécurité 500°C	TERM0005
17	Electrovanne 50Hz	GASI0007
	Electrovanne 60Hz	GASI0002
17A	Connecteur Electrovanne	ELET0076
17B	Connecteur redressé Electrovanne	ELET0075
18	Contrôle de la flamme	ELET0134
19	Borne porte fusible	ELET0058
20	porte fusible	ELET0040
21	fusible	ELET0204

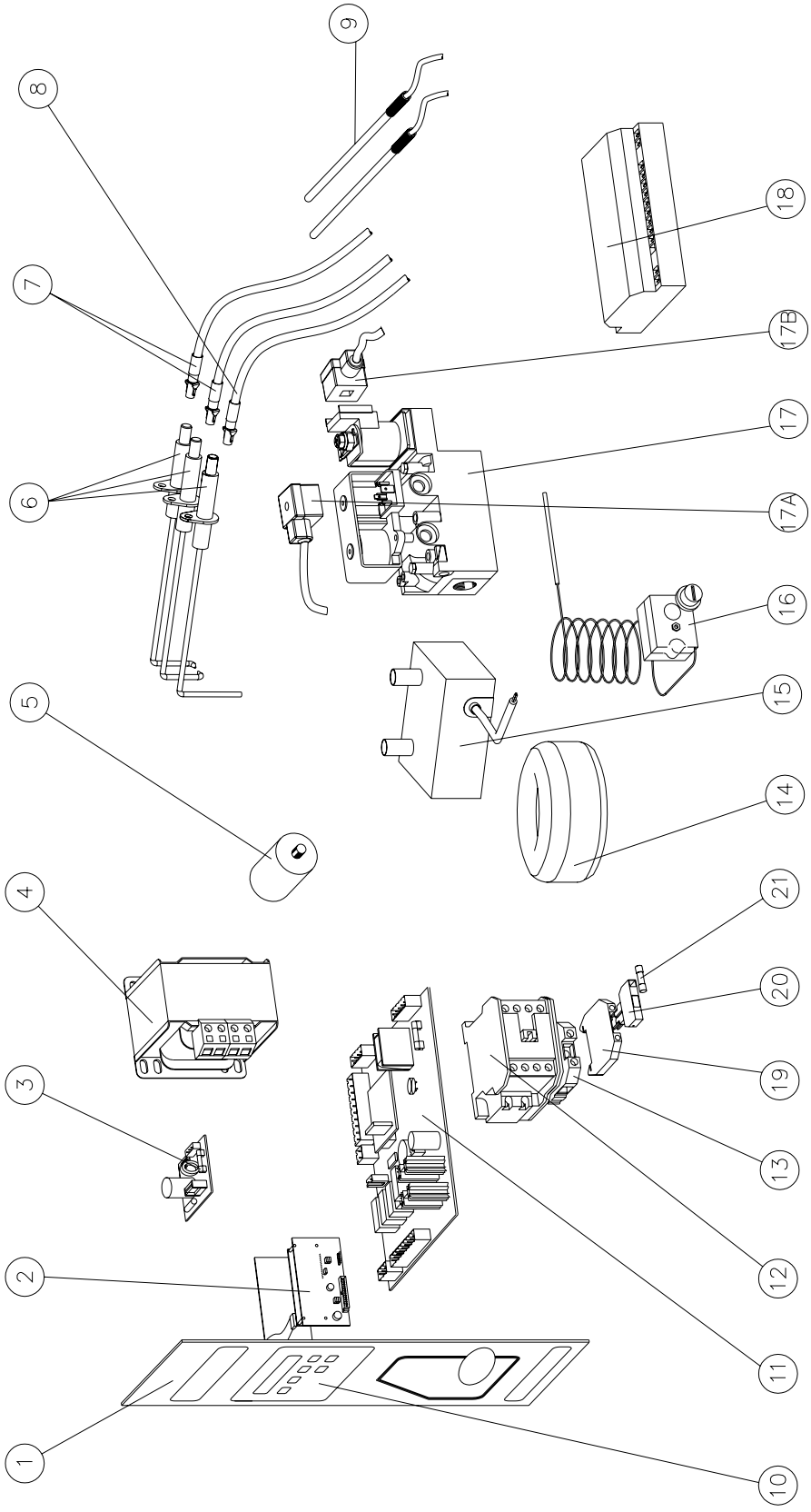


Fig. 10-5 Eclaté des composants électriques

DESSIN ÉCLATÉ DU BRÛLEUR

POS	DESIGNATION	CODE
1	**Torche complète METANO - GPL**	CARP0357
2	**Support de torche**	SUPP6039

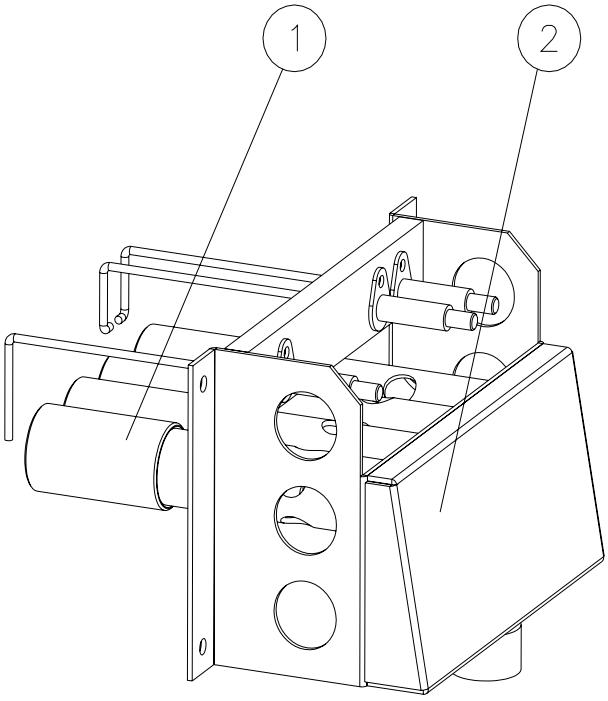
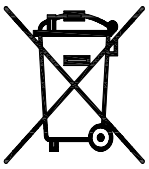


FIG. 10-6 **Support de torche**

10.MISE HORS D'USAGE ET DEMANTELEMENT

Avant de procéder au démantèlement de l'appareil, débrancher toutes les connexions électriques puis déplacer les modules à l'aide d'appareils de levage appropriés (chariots élévateurs, palans, etc...). Les fours sont constitués par les matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, céramique, laine minérale et parties électriques. Il faudra donc procéder à la collecte différenciée des résidus en conformité avec les normes en vigueur dans le pays où le four est démantelé. Ne pas déverser les résidus dans l'environnement.



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Les réglementations locales peuvent permettre la collecte séparée dans des déchetteries municipales.